

M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

New Year Menu

New Year Menu

**4 SERVICES
4 COURSES**

APÉRITIF DE BIENVENUE & AMUSE-BOUCHE
WELCOME DRINK & APPETIZER

Entrée / Starter

ROULEAU DE THON ROUGE & ESPUMA DE SÉSAME
RED TUNA ROLL & SESAME ESPUMA

WINE PAIRING: NOUVELLE LUNE, PINOT NOIR – DOMAINE ROHDER

Plat / Main Course

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD, ENDIVE BRAISÉE & RÉDUCTION DE PORTO ROUGE
DUCK FOIE GRAS ESCALOPE, BRAISED CHICORY & RED PORT REDUCTION

WINE PAIRING: CHÂTEAU LA LOUVIÈRE – PESSAC-LÉOGNAN

**FILET DE TURBOT À LA PLANCHA, MOUSSELINE DE CÉLERI-RAVE, ROMANESCO
& SAUCE BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE**
TURBOT FILLET À LA PLANCHA, CELERIAC PURÉE, ROMANESCO
& CHAMPAGNE BEURRE BLANC

WINE PAIRING: CHABLIS PREMIER CRU, BUTTEAUX - LOUIS MICHEL & FILS

Dessert

TRIO DE MERVEILLES CHOCOLATÉES
TRIO OF CHOCOLATE WONDERS

WINE PAIRING: SAUTERNES A.O.C. RÉSERVE - MOUTON CADET

135€

NEW YEAR MENU
EXCLUDING DRINKS

65€

WINE PAIRING

M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

*New Year
Vegetarian Menu* ♡

New Year Menu

4 SERVICES
4 COURSES

APÉRITIF DE BIENVENUE & AMUSE-BOUCHE
WELCOME DRINK & APPETIZER

Entrée / Starter

CAPPUCCINO DE POIVRON ROUGE & MOUSSELINE DE LAIT
CAPPUCCINO OF BELL PEPPER & MILK MOUSSELINE

Plat / Main Course

VOL-AU-VENT AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES & SAUCE MADÈRE
VOL-AU-VENT WITH WILD MUSHROOMS & MADEIRA SAUCE

WINE PAIRING: LA CHABLISIENNE, PAS SI PETIT- PETIT CHABLIS

BUTTERNUT RÔTI AUX FINES HERBES, NOIX & MIEL
ROASTED BUTTERNUT WITH GARDEN HERBS, WALNUT & HONEY

WINE PAIRING: CHÂTEAU PETIT-BOCQ – SAINT-ESTÈPHE A.O.C.

Dessert

TRIO DE MERVEILLES CHOCOLATÉES
TRIO OF CHOCOLATE WONDERS

WINE PAIRING: SAUTERNES A.O.C. RÉSERVE - MOUTON CADET

115€

NEW YEAR MENU
EXCLUDING DRINKS

50€

WINE PAIRING